

# ask!?

## comer & beber

revista para los amantes del buen vivir

- > gastronomía
- restaurantes
- historia
- protocolos
- > entrevistas

*gastronomía y más.*



2 | porque comer y beber va más allá del placer |

# ibiza, espacio de luz

El arquitecto ibicenco Pepe Torres proyectó su propia cocina de acuerdo a las necesidades familiares y con objetivos de funcionalidad. El orden es una de las principales virtudes de este espacio inundado por la luz mediterránea y resuelto como manda la geografía: en blanco y azul.

Texto: Bárbara Albert // Foto: Archivo F.P.

Si hay, a nuestro entender, una situación de lujo extremo para un espacio de cocina, ésta es la luz natural. Y éste es, precisamente, el caso de este proyecto con firma de arquitecto y realizado a medida en el que el espacio se encuentra en uno de los ángulos esquineros de la fachada y con vistas al jardín.

No se trata de una habitación aislada. Tan sólo dos pilares estructurales la separan de la zona de comedor.

El blanco de las paredes, el color azul del mobiliario combinado con las encimeras negras, impolutas y con efecto reflectante, las cristaleras que forman el perímetro y los electrodomésticos de inox, suman hasta conseguir un efecto global de frescor, orden y limpieza.

Aún siendo una cocina de esencia latina, contiene ciertos gestos de una cocina alemana. Uno de ellos es el orden ya citado, patente en la distribución metódica y extremadamente funcional de los armarios y los electrodomésticos. Además de la perfecta disposición de la zona de aguas, la de cocción y la de preparación de alimentos. En esta última, no se ha reparado en metros; es generosa y amplia. Otra pincelada germánica son los tiradores, que ocupan la casi totalidad de la superficie de puertas y cajones, un detalle propio de las cocinas centroeuropeas. Una pared en tono rosáceo da la nota de color sin lograr desestabilizar el conjunto.





*No se trata de una habitación aislada. Tan solo dos pilares estructurales la separan de la zona de comedor.*

